

## Produktspezifikation

|                        |                                 |                 |         |                      |
|------------------------|---------------------------------|-----------------|---------|----------------------|
| Materialnummer         | 11003407                        |                 |         |                      |
| Produktbezeichnung     | FO Paprika edelsüß              |                 |         |                      |
| Verkehrsbezeichnung    | Paprika                         |                 |         |                      |
| Gebindegröße           | 0.5 Kilogramm                   |                 |         |                      |
| Anwendung              | -                               |                 |         |                      |
| Zutaten                | Paprika                         |                 |         |                      |
| Mindesthaltbarkeit     | 36 Monate                       |                 |         |                      |
| Restlaufzeit           | 18 Monate                       |                 |         |                      |
| Mikrobiologische Daten | Mesophile Aerobe Gesamtkeimzahl | max. 10.000.000 | KbE/g   | PC, 72h, 30°C        |
|                        | Schimmel                        | max. 100.000    | KbE/g   | YGC, 72h, 25°C       |
|                        | E. coli                         | max. 10.000     | KbE/g   | Rapid, 24h, 44°C     |
|                        | Salmonella                      | neg.            | KbE/25g | §64 LFGB, L 00.00-20 |
|                        | sulfitreduzierende Clostridien  | max. 10.000     | KbE/g   | TSC, 72h, 37°C       |
|                        | Bacillus cereus                 | max. 10.000     | KbE/g   | §64 LFGB, L 00.00-25 |

Erstellt am: 02.05.2019. Geändert am: 13.07.2021. Gedruckt am: 15.03.2022

## Allgemein gültiger Anhang zu Spezifikationen

---

### **Allgemeine rechtliche Konformität**

Hiermit bestätigen wir, dass die von uns vertriebenen Produkte den zum Zeitpunkt der Lieferung geltenden europäischen und deutschen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen entsprechen und für die menschliche Ernährung geeignet sind.

### **Pflanzenschutzmittel und Rückstände**

Unsere Produkte entsprechen den gesetzlichen Anforderungen der Europäischen Union und Deutschland in Bezug auf Rückstände und Kontaminanten (also auch in Bezug auf Pestizide, Insektizide, Schwermetalle sowie Nitrate und Nitrite) (u.a. Rückstandshöchstmengenverordnung (RHmV), VO (EG) 396/2005 und der EU-Verordnung (EG) 1881/2006).

### **Genetisch modifizierte Organismen (GMO)**

Wir vertreiben keine Produkte, die gemäß Verordnung (EU) 1829/2003 kennzeichnungspflichtig sind. Zur Sicherstellung dieser Zielsetzung liegen von allen Lieferanten für die an uns gelieferten Rohstoffe Bestätigungen über die Konformität mit den europäischen gesetzlichen Anforderungen vor. Im Rahmen der Sorgfaltspflicht werden für kritische Rohwaren regelmäßige Untersuchungen durchgeführt, um die Verkehrsfähigkeit in Bezug auf gentechnisch veränderte Bestandteile zu prüfen.

Daher können wir bestätigen, dass mit Inkrafttreten der GMO-Verordnung (EG) 1829/2003 keine Kennzeichnungspflicht für unsere Produkt besteht. Darüber hinaus fallen unsere Produkte nicht unter den Geltungsbereich der Verordnung (EG) 1830/2003.

### **Verpackung und Bedarfsgegenstände**

Die von uns verwendeten Verpackungen sowie die Anlagen, auf denen die gelieferten Produkte hergestellt werden, entsprechen den Anforderungen des Deutschen und Europäischen Rechts und sind somit für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet (u.a. Verordnung (EU) 1907/2006 (REACH), VO (EU) 1935/2004, VO (EU) Nr. 10/2011).

### **HACCP-Konzept**

Im Zuge der EU-Basisverordnung (EG) 178/2002 sowie der Hygieneverordnung (EG) 852/2004 sind wir und auch die für uns produzierenden Unternehmen verpflichtet, eine Risikobewertung der Produkte, Anlagen und Produktionsbereiche durchzuführen. Diese Risikobewertung wurde in Form des HACCP-Konzeptes basierend auf den Grundsätzen der Codex Alimentarius Kommission durchgeführt. Das HACCP-Konzept wird laufend überwacht und in regelmäßigen Abständen neu bewertet.